



La feuille de chou



13-01-2015



Réchauffement : plusieurs études annoncent les pires scénarios

Le réchauffement climatique pourrait coûter cher : sur la base d'une hausse des températures comprises entre 2,5 °C et 5,4 °C, les pays de l'Union européenne « devraient faire face à une baisse annuelle de 20 à 65 milliards d'euros de PIB », explique une étude du centre de recherche de la Commission européenne publié mercredi. Les contrées du sud de l'Europe (Espagne, Grèce, Italie, Bulgarie, Portugal) seraient les plus affectées. Celles du Nord s'en sortiraient mieux.

Toujours selon les chercheurs, les rendements agricoles reculeraient de 10 % par an et les inondations seraient plus nombreuses. « Le tourisme serait l'un des seuls secteurs à enregistrer un impact quasiment neutre », avec néanmoins de grandes différences entre les régions.

Des prévisions qui pourraient se réaliser si l'on en croit le récent communiqué de l'OMM (Organisation météorologique mondiale) et la publication d'un rapport d'une soixantaine de pages recensant les publications parues depuis le dernier rapport du Giec (groupe intergouvernemental d'experts sur le climat). « Les nouvelles ne sont vraiment pas bonnes : la concentration de gaz à effet de serre continue d'augmenter », a expliqué il y a peu Michel Jarraud, le secrétaire général de l'OMM, qui ajoutait : « Nous sommes plus près du scénario pessimiste du Giec. » « En termes d'émissions de CO₂, on est au-delà du pire scénario », confirme Hervé Le Treut, membre du Giec, qui vient de publier un livre consacré au climat.

De leur côté, les 26 chercheurs qui, pour la plupart, ont participé à la dernière rédaction du groupe d'experts sur le climat mettent en avant des études souvent pessimistes. Parmi les découvertes publiées depuis 2007, les chercheurs mettent en avant les études soulignant la perte de masse des calottes glaciaires du Groenland et de l'Antarctique.

« La fonte des glaces en été du Groenland s'est accélérée de 30 % depuis 1979 », précise le document. Cette fonte contribue à une accélération du niveau des mers. Le niveau des océans a monté de plus de 5 centimètres au cours des quinze dernières années, et « si l'on tient compte des calottes glaciaires et des glaciers, la montée du niveau des mers pourrait excéder un mètre en 2100, voire deux mètres ». Une autre étude citée par le rapport souligne que la température à la surface des océans a battu des records durant les trois mois de l'été 2009. Toutes ces données sont opportunément publiées à la veille du sommet de Copenhague où plus de 60 chefs d'État, dont le président Barack Obama, ont annoncé leur venue pour des négociations placées sous l'égide de l'ONU qui réunissent 192 pays. De leur côté, les climato-sceptiques font entendre leur voix et envahissent le Net, persuadés qu'on les trompe sur le réchauffement et surtout sur les conséquences à long terme.

« Jusqu'à présent, personne ni aucune expérience n'a permis de contredire la responsabilité des gaz à effet de serre dans la hausse des températures », rappelle Nathalie de Noblet, directrice de recherche au Laboratoire des sciences du climat, qui a participé à la recension des nouvelles études.



Source : www.lefigaro.fr

Les Potagers du Télégraphe 10, Chemin du Larris - av. du 8 Mai 1945 - 91150 Etampes - Tél : 01 69 16 11 11
contact@lpdt91.fr - www.pole91.fr - www.lpdt91.fr



Vos recettes de la semaine

Temps de préparation : 25 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

500 g de spaghetti
250 g de roquette
½ citron
3 gousses d'ail
100 g de parmesan râpé
4 cl de vinaigre balsamique
100 g de pignons de pin
½ citron non traité
10 cl d'huile d'olive
Sel, poivre



Spaghettis au pesto de roquette

Préparation de la recette :

Eplucher et écraser grossièrement les gousses d'ails.

Râper l'écorce du citron pour en extraire les zestes.

Laver et bien essorer la roquette.

Faire dorer les pignons de pins dans une poêle antiadhésive à feu vif pendant 3 à 4 minutes.

Verser les pignons dans le bol d'un mixeur. Ajouter le parmesan râpé, les zestes de citron, les feuilles de roquette, les gousses d'ail, le vinaigre balsamique et l'huile d'olive. Mixer le tout jusqu'à obtenir une purée bien lisse. Ajouter éventuellement un peu d'huile d'olive si la purée est trop compacte.

Rectifier l'assaisonnement en salant et poivrant.

Porter une casserole d'eau salée bouillante à ébullition.

Plonger les spaghetti dans l'eau bouillante jusqu'à ce que les pâtes soient al dente. Egoutter les spaghetti et les verser dans un saladier.

Verser le pesto sur les pâtes et bien mélanger.

Décorer avec quelques feuilles de roquettes et quelques pignons de pins grillés que vous aurez mis de côté.

Source : www.epicurien.be

Gaufres au potiron

Préparation de la recette :

Otez l'écorce du potiron, et épépinez-le.

Coupez la chair en dés, mettez-la dans une casserole avec 1 grand verre d'eau et du sel; laissez cuire à petit feu pendant 20 min.

Lorsque la chair est cuite (elle doit bien s'écraser avec une fourchette), passez-la dans la passoire pour qu'elle s'égoutte.

Pendant ce temps, préparez la pâte à gaufre :

Mettez dans une jatte la farine, le sel, le sucre, le beurre en morceaux, la levure, le rhum (facultatif) et les jaunes d'oeuf; mélangez à l'aide d'une spatule.

Faites tiédir le lait, ajoutez-y la purée de potiron, et versez le tout sur le mélange sans cesser de remuer; la préparation doit devenir homogène.

Battez les blancs en neige, puis incorporez-les à la pâte à gaufres. Couvrez et laissez reposer la pâte pendant 1 h.

Faites chauffer le gaufrier, huilez, et faites cuire les gaufres selon votre habitude. Laissez cuire les gaufres 4 à 5 min.

Source : www.marmiton.org

Temps de préparation : 10 minutes

Ingrédients (pour 10 gaufres) :

500 g de chair de potiron,

4 oeufs

1/2 l de lait

300 g de farine

75 g de sucre

100 g de beurre

1/2 sachet de levure

3 cuillères à soupe de rhum

Sel



Vous souhaitez partager vos recettes ?

N'hésitez pas à nous les déposer à l'accueil panier ou par mail : contact@lbd91.fr

Vos légumes de la semaine

(sous réserve de récolte)



Paniers simples : 1 kg de carottes, 1 kg de poireaux, 1 kg de potiron et 400 g de roquette.

Paniers doubles : 1 kg de carottes, 1 kg de poireaux, 1 kg de potiron, 1 kg de choux de Bruxelles, 500 g de radis noir, 400 g de roquette, 1 chou blanc, 1 salade et 1 botte de radis.

Les potins du télégraphe

Du fait des températures exceptionnellement douces de ces dernières semaines, nous sommes en mesure de vous proposer de la Roquette et des Radis roses dans vos paniers !



Météo de la semaine

via www.tameteo.com

Mercredi
13 Janvier



9° 3°

66 km/h W
0.2 mm

Jeudi
14 Janvier



7° 1°

53 km/h NW
2.3 mm

Vendredi
15 Janvier



7° -1°

39 km/h W
0.3 mm

Samedi
16 Janvier



7° 0°

27 km/h N
1.2 mm

Dimanche
17 Janvier



4° -1°

20 km/h SE
0 mm

Lundi
18 Janvier



2° -1°

37 km/h SE
0 mm

Mardi
19 Janvier



7° 2°

48 km/h SW
0.2 mm

Nous recherchons de nouveaux adhérents, alors n'hésitez pas à en parler à votre entourage.

Nom et prénom du parrain :



**Chantiers
d'insertion**

Bulletin d'Adhésion



Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Tél. fixe : _____

Portable : _____ E-mail : _____

Adhésion à l'association : 15 euros par an.

Formule choisie : 46 paniers doubles : 598€ / an

46 paniers simples : 299€ / an

Offre découverte : 23 paniers doubles : 299€ / 6 mois

23 paniers simples : 149,50€ / 6 mois

Distribution : Étampes Itteville Autre, à préciser _____

Règlement : par chèque

Fait à _____ le _____ Signature : _____

Chemin du Loris
91150 ÉTAMPES
Tél 01 69 16 11 11
Fax 01 69 16 11 10
www.jpdt91.fr

LES POTAGERS
du télégraphe

Association loi 1901
SIRET 498 644 368 000 17
Code APE 0113Z

Pour chaque parrainage 1 panier offert.